

# TerredelVino

VIAGGIARE › BERE › MANGIARE › VIVERE ›



Res tipica

Città del Vino

(<http://www.k...>)

...<http://www.resipica.net/>

## Città del Vino ai giovedì dell'Unesco: "Il patrimonio enogastronomico italiano: fattore di Unità nazionale"

Ricerca avanzata  
([/it/navigate/](#))

**Nell'ambito dell'iniziativa "2011: un anno da non dimenticare", si è svolto, presso la Società Dante Alighieri di Roma, un interessante incontro sul patrimonio enogastronomico italiano come fattore di unità nazionale**



**Autore originale dell'articolo:** Alessandra Calzecchi Onesti ([/it/scheda/alessandra-calzecchi-onesti](#))

L'appuntamento - che si apre con i saluti dell'Ambasciatore Lucio Alberto Savola, Segretario Generale della Commissione Nazionale Italiana Unesco e di Giampaolo Pioli, Presidente dell'Associazione nazionale Città del Vino e si è concluso con un brindisi a base di Prosecco proveniente dalle colline di Conegliano Valdobbiadene, recentemente inserite nella Tentative List italiana dei siti candidati a divenire Patrimonio mondiale dell'Umanità - ha fornito una prestigiosa cornice ad alcune interessanti considerazioni sul patrimonio enogastronomico italiano come fattore di unità nazionale.

Già nel 1550 Ortensio Lando - filosofo, bon vivant e letterato tra i più originali dell'umanesimo italiano - testimoniava l'esistenza di una "italianità del cibo" nel suo "Commentario de le piu notabili, & mostruose cose d'Italia, & altri luoghi, di lingua aramea in italiana tradotto, nel quale s'impara, & prendesi estremo piacere. Vi si e poi aggiunto un breve catalogo de gli inventori de le cose che si mangiano, & si beuono, nuouamente ritrouato, & da messer anonymo di Vtopia composto", un itinerario etno-socio-gastronomico che si snoda attraverso la penisola e la Svizzera meridionale per concludersi nel Mediterraneo e in alcune terre extraeuropee. Lando cita tra gli altri maccheroni siciliani, torte salate, marzolini, pan pepati, berlingozzi fiorentini, cervellato milanese, salami e confiture ferraresi, mentre del vino valtellinese Lando diceva che era "grato allo stomaco, utile a' nervi e giocondo al palato ... il miglior, che al mondo si beva". In quell'epoca in cui ancora l'Italia non esisteva né politicamente né giuridicamente, si era però già venuta a creare una rete di esperienze culturali fatta di tanti punti individuali, cuochi, libri, persone, mercati, che circolavano nel Paese e creavano contatti. Fu poi però solo nel 1891 che "La Scienza in Cucina e l'Arte di Mangiar Bene" di Pellegrino Artusi intervenne ad unire l'Italia a tavola nel segno della curiosità e dell'integrazione, mettendo insieme, senza annullarle, le peculiarità delle diverse cucine territoriali, poiché non esisteva - e non esiste tutt'oggi - un vero e proprio codice della cucina italiana.

Anche la nascita di una vera e propria cultura della produzione vinicola è piuttosto recente, ricorda il Professore **Attilio Scienza**, Docente di Coltivazioni Arboree Università Statale di Milano: nonostante l'ulivo, il fico e la vite siano tre alberi tipici e particolarmente significativi del paesaggio mediterraneo da centinaia di secoli (*Enotria*, era l'antico nome della nostra Penisola), in Italia bisogna aspettare fino al Novecento per l'istituzione dei primi Istituti Agrari e l'introduzione di normative con lo scopo di regolare la produzione che porteranno ad un incremento qualitativo del vino a scapito della quantità. La qualità innata è quella che nasce dal vigneto, dall'interazione del vitigno con le condizioni pedoclimatiche e culturali, mentre quella conferita è il risultato della tecnologia enologica. Nel recente passato abbiamo creduto che fosse sufficiente avere una cantina attrezzata e moderna per supplire alle carenze compositive dell'uva: la nostra era un'ologia di correzione non di valorizzazione. Ora ci siamo però accorti che malgrado tutte le applicazioni dell'innovazione enologica, la qualità dei nostri vini non migliorava, anzi diventavano sempre più simili tra loro, banali, senza carattere. Si è allora compreso che bisognava tornare al vigneto se si voleva ridare tipicità al vino, riconoscibilità.

A noi oggi colpiscono soprattutto le differenziazioni - i tanti vini, i tanti piatti e prodotti - della cultura enogastronomica regionale, ma all'estero si percepisce quello che Farinelli, a proposito delle rappresentazioni drammatiche del XVII e XVIII secolo, definiva "un colorito italiano spiccatissimo", una centralità dell'"Italia da mangiare" riscontrabile anche nel pericoloso fenomeno dell'italian sounding (parmeseo e cambozola in testa) di cui tanto si parla e che testimonia ancora una volta la "potenza" delle nostre tradizioni e dei nostri saperi legati all'alimentazione. Purtroppo questo specchio dell'identità nazionale è più predicato che praticato - avverte il Professor **Marino Niola**, Docente di antropologia all'Università di Napoli, se è vero che la storia e la cultura che sono dietro Il Made in Italy non vengono percepite completamente neanche dagli italiani, che scambiano il salame di Felino, località vicina a Parma, con un saliscicione a forma di gatto e il capocollo con un fratello del caciocavallo. Una cosa però è sicura, gli italiani sono tutti convinti della superiorità della nostra cucina, che peraltro è caratterizzata da segni ad alta definizione: i cibi italiani sanno di paese, hanno odori e sapori, sono global proprio perché molto local. Nel villaggio globale minacciato dall'omologazione di gusti e costumi - sia per il moltiplicarsi degli scambi sia per l'affermarsi dell'industria alimentare e delle multinazionali - si riscopre invece l'elogio della diversità, dello specifico locale, delle radici, della valorizzazione delle identità alimentari, con un nuovo modello di consumo che alcuni sociologi hanno per l'appunto proposto di chiamare «glo-cale».

Le differenze sono enormi, in relazione non solo alle origini storiche e geografiche di una preparazione ma anche alle tradizioni delle singole famiglie. Numerosi sono i piatti o i prodotti comuni a più di una regione, magari con qualche differenza (dalla cicchiatia e dai caciuni ripieni che a Carnevale e a Pasqua si preparano in molte aree del centro-sud alle minestre di riso e castagne delle cucine settentrionali, dalla ciambotta di verdure che si mangia in Campania, Basilicata e Calabria ai ravioli piemontesi e lombardi, liguri ed emiliani), la pasta all'uovo ripiena assume farciture e nomi diversi nelle varie regioni, alcuni piatti hanno lo stesso nome ma sono ricette del tutto diverse (la panissa piemontese è una minestra di riso, quella ligure è una sorta di polenta preparata con la farina di ceci; i canestrelli della Valle d'Aosta sono cialde al cacao farcite, quelli del Novene e dell'Ovadese sono invece biscotti impastati di vino bianco e olio e cotti al forno, mentre a Cuneo si chiamano così dei rettangolini di pasta di pane salata lievitata a lungo e fritta nello strutto). Si dice che "la pasta fa l'Italia ma non gli italiani", però un filo rosso che lega le tante identità gastronomiche esiste ed è legato ad una dimensione specifica del nostro sviluppo, quella fitta disseminazione di nuclei urbani grandi e piccoli, punti di riferimento dei territori circostanti, centri vitali di intenso scambio commerciale, culturale e produttivo, che danno vita all'eccellenza dei prodotti con cui i piatti vengono realizzati.

Il vero patrimonio dell'Italia del Vino è il territorio, non la varietà, rilancia il winemaker **Roberto Cipresso**, prima di consegnare ufficialmente all'Unesco ed alla Società Dante Alighieri due bottiglie della serie speciale "Il Taglio per l'Unità" da lui stesso curate in occasione del 150° dell'Unità d'Italia. È un enologo un po' particolare, che interpreta i luoghi e gli imprenditori per rendere i vini più aderenti ai loro caratteri personali, un personal trainer piuttosto